

Dessert

# Cioccolata calda e mousse di cardamomo di Marc Fosh

Di [Marc Fosh](#)

Ricorrenza:

4

## Ingredienti

### Tutti gli ingredienti

- 300 g cioccolato fondente
- 200 g di burro 2 uova
- 4 tuorli
- 60 g di zucchero
- 4 baccelli di cardamomo tostati e schiacciati
- Cacao in polvere

## Metodo

Preparazione:

0

Cottura:

0

Ricorrenza:

4

Difficoltà:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Italian (Italy)'] 3

1. Riscaldare il forno a 180°C.
2. Scogliere il cioccolato e il burro in una padella a fuoco lento aggiungere i baccelli di cardamomo tostati e lasciare raffreddare.
3. Unire le uova i tuorli e lo zucchero e montarli fino a ottenere uno zabaione con la frusta del frullatore Minipimer 5 di Braun.
4. Versare attentamente il cioccolato fuso nello zabaione.
5. Riempire degli stampini di porcellana con il composto e livellare con un cucchiaino. Mettere nel forno pre-riscaldato a 180°C per 7 minuti. Togliere dal forno distribuire il cacao in polvere e servire con gelato alla vaniglia.
6. Questa è una ricetta invernale. Mi piace condividerla con qualcuno speciale quando fuori fa freddo. Niente vi farà sentire più caldi.
7. Questa ricetta è stata preparata con il frullatore ad immersione di Minipimer 5 di Braun e la sua frusta.

This feels like a winter recipe to me. I like to share it with someone special when it's cold outside. Nothing will keep you feeling more warm and toasty!